

# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number : 61-141864

(43)Date of publication of application : 28.06.1986

(51)Int.Cl.

A23L 1/32

(21)Application number : 59-263887

(71)Applicant : SHIYOUNBEE:KK

(22)Date of filing : 14.12.1984

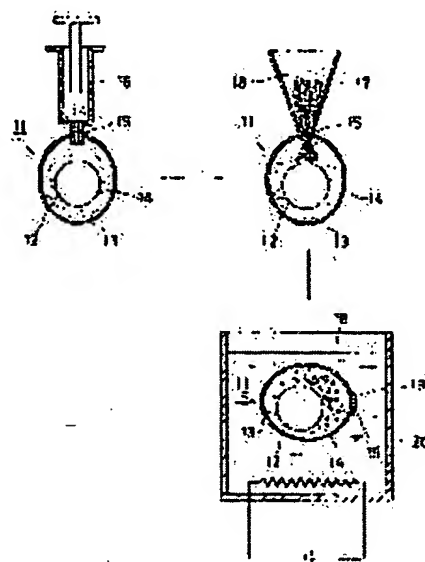
(72)Inventor : YASUASHI CHIKAKO

## (54) BOILED EGG

### (57)Abstract:

**PURPOSE:** To prepare a boiled egg containing a food material different from the egg components, by boring a hole to the shell of a raw egg, extracting a part of the albumen and/or yolk, pouring a food material different from the egg components into the egg through the hole, and heating the egg to effect the coagulation of the egg protein.

**CONSTITUTION:** A hole 15 having a diameter of about several mm is opened to the shell 14 with a drill, etc., and a part of the albumen and/or yolk 12 is extracted from the egg with the injector 16, etc. The tip end of a cylinder 17 is inserted to the hole 15, and the food material 18 (e.g., finely chopped onion, minced meat, etc.) is extruded into the egg 11. The hole 15 is sealed with a tape 19, and the egg 11 is boiled in the hot water bath 20 at 90W100°C for about 10W30 min while shaking.



## LEGAL STATUS

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration]

[Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of requesting appeal against examiner's decision of rejection]

[Date of extinction of right]

BEST AVAILABLE COPY

⑩ 日本国特許庁(JP)

⑪ 特許出願公開

⑫ 公開特許公報(A)

昭61-141864

⑬ Int. Cl.<sup>4</sup>

識別記号

庁内整理番号

⑭ 公開 昭和61年(1986)6月28日

A 23 L 1/32

Z-7110-4B

審査請求 未請求 発明の数 1 (全4頁)

⑮ 発明の名称 茹 卵

⑯ 特 願 昭59-263887

⑰ 出 願 昭59(1984)12月14日

⑱ 発 明 者 保 芦 千 香 子 武蔵野市吉祥寺南町1-21-10

⑲ 出 願 人 有 限 会 社 松 兵 衛 武蔵野市吉祥寺南町1-21-10

⑳ 代 理 人 弁 理 士 松 井 茂 外1名

明 細 書

1. 発明の名称

茹 卵

2. 特許請求の範囲

(1) 殻付きの茹卵において、卵成分と殻を異にする食品素材が内殻に含有されていることを特徴とする茹卵。

(2) 特許請求の範囲第1項において、前記食品素材は、マヨネーズ、チーズ、魚肉すり身、ひき肉、野菜のみじん切り、野菜ペースト、ナッツ、ゴマ、ソーセージからなる群より選ばれた一種以上である茹卵。

3. 発明の詳細な説明

「技術分野」

本発明は、内部に卵成分と体相を異にする食品素材を含有する茹卵に関する。

「従来技術およびその問題点」

茹卵の製造に関しては、これまでに数多くの提案がなされている。

例えば特開昭63-187458号には、生卵にその外

殻から中空針を突き差し、中空針の先端を黄味の内殻まで差し込み、中空針から味付料や食品保存料を注入し、中空針を突き差したまま回転または振動操作して内容物を混合し、ついで加熱した茹卵が提供されている。この茹卵は、味付料として、しょう油、味噌、食塩水などの調味料を用いているので、味付料は卵の成分と均一な相をなして混合している。

また、特公昭55-38号には、水、アルカリ水溶液で外皮クチクラの除去と酸水溶液で卵殻の気孔の拡大処理とを施した卵を、80℃以下の低温で加熱して少なくとも卵白の不完全凝固と殻内部の脱気減圧処理とを行なった後、調味液に浸漬し、次いで高温で加熱してその完全凝固を行なうようにした茹卵の製造法が示されている。この製造法によれば、調味液が卵殻内に効果的に吸収されて味付けがなされるとされている。

このように、従来茹卵の製造における各種の提案は、卵に調味料を含有させて味付けすることによって達成してなされたものがほとんどであった。そ

BEST AVAILABLE COPY

して、調味料は卵成分中に溶解して均一な相を形成していた。

#### 「発明の目的」

本発明の目的は、卵と他の食品素材とを組合わせてバラエティーに富んだ茹卵を提供することにある。

#### 「発明の構成」

本発明による茹卵は、卵成分と相を異にする食品素材が内部に含有されている。

ここで食品素材としては、例えばマヨネーズ、チーズ、魚肉すり身、ひき肉、野菜のみじん切り、野菜ペースト、ナッツ、ゴマ、ソーセージなどが挙げられ、これらは一種または複数種を混合して用いることができる。ここで、野菜ペーストとは各種の野菜を凍結して粉砕したものである。また、ナッツはそのまま用いてもよいし、粉砕して用いてもよい。

本発明による茹卵の具体例を説明すると、例えば下記のようなものが挙げられる。

すなわち、本発明の好ましい一例は、生卵の殻

用に際して殻をひいたとき、食品素材が表面に露出することなく、外殻によって商品価値が低下する虞はない。

本発明の好ましいさらに他の例は、茹で上げた卵に殻付きのままボーリングして所定形状の穴を開け、この穴に他の食品素材を導入したものである。この場合、穴の開き部はテープやフィルムによってシールすることが好ましい。また、穴は殻付きの卵を通すように形成してもよい。

本発明において、卵の加熱処理は、卵を水や食塩水に浸漬して茹でてもよく、あるいはマイクロウエーブ等を卵に照射してもよい。この場合、卵黄をほぼ中心部に位置させるようにするため、常法に従って卵を茹でようさせながら加熱処理することが好ましい。なお、生卵に孔を開けて食品素材を導入してから茹でる場合には、卵成分が殻に形成した孔から流出しないように、孔をテープ等で塞ぐようにするとよい。

このように、本発明によれば、内部に卵成分とは相を異にする食品素材が含有されているので、

に孔を開け、卵白および／または卵黄の一部を取出し、卵成分と相を異にする食品素材を卵記孔から導入し、加熱処理して卵蛋白を凝固させたものである。

また、本発明の好ましい他の例は、生卵を加熱処理して殻の内周部に位置する卵蛋白を凝固させ、この卵の殻に孔を開け、卵白および／または卵黄の一部を取出し、卵成分と相を異にする食品素材を卵記孔から導入し、再び加熱処理して卵蛋白を凝固させたものである。

この場合、前者の茹卵では、食用に際して殻をむくと、卵の表面に食品素材の一部が露出することがある。これが、例えばネギのみじん切りのように外観的に見苦しくなく、かえってデザイン的に趣向があるものであれば商品価値を低下させることはない。しかし、例えばひき肉のように卵の表面に露出するとあまり美的でないものの場合は、商品価値が低下する虞がある。その点、後者の茹卵によれば、あらかじめ殻の内周部分に凝固層を形成してから食品素材を導入するので、食

バラエティーに富んだ各種の茹卵を提供することができる。

#### 「発明の実施例」

##### 実施例1

第1図において、卵11は卵黄12と卵白13と殻14とからなっている。そこで、ドリル等により殻14に直径約8mm程度の孔15を開け、この孔15に注射器16の先端部を挿入して卵白13の一部を抜き取る。次に、孔15にひきつつ17の先端部を挿入し、食品素材、ここではネギのみじん切り18をひきつつ17の先端から送り出すようにして卵11の内部に導入する。そして、第2図に示すように、孔15をテープ19で塞ぎ、湯槽20に浸漬して図示しない茹で湯により卵11を茹でようさせながら、例えば80～100℃で10～30分程度茹で上げる。こうしてできた茹卵11は、卵白13中にネギのみじん切り18が混合して凝固しており、ネギの味と卵の味が調和して極めて美味である。

なお、この実施例において、第2図に示すようにネギのみじん切り18を卵11内に導入した後、孔

15から格等を挿入してネジのみじん切り18と卵白13と卵黄12とを攪拌し混合してから、第8図に示すように茹で上げてよい。

実施例2

第4図に示すように卵11を湯槽20内に浸漬し、例えば80～100℃で数分加熱して、殻14の内面に位置する卵白を凝固させ、凝固層21を形成する。この場合、卵11の中心部は凝固しないように温度および時間を調節する。次に、第5図に示すように、殻14に直径数mm程度の孔15を開け、この孔15に注射器16の先端を挿入して中心部における卵白13の一部を抜き出す。そして、第8図に示すように、孔15にひき肉22の先端部を挿入し、食品素材、ここではひき肉22をひき肉22の先端から絞り出すようにして卵11の内部に導入する。最後に第7図に示すように、孔15をテープ18で塞ぎ、卵11を再び湯槽20に浸漬して、図示しない茹で装置により茹でさせながら、例えば80～100℃で10～30分程度加熱して上げる。こうしてできた茹卵11は、中心部の卵白13中にひき肉22が混合して凝固

しており、ひき肉22の味と卵の味とが調和して極めて美味である。なお、この茹卵11は、殻14の内面が凝固層21となっているので、殻14をむいたとき、ひき肉22が表面に露出することがなく、外観も良好に保たれる。

実施例3

第8図に示すように、常法に従って茹卵11を形成する。次に、第9図に示すように、この茹卵11に殻14の上からボーリングして穴23を開ける。そして、第10図に示すように、この穴23にチーズ24を溶融状態で注入して内部で凝固させる。最後に穴23の開口部にテープ25を貼り、シールする。こうして得られた茹卵11は、内部にチーズ24が含まれ、チーズ24の味と卵の味とが調和して極めて美味である。また、この茹卵11は製造工程が比較的簡単である。

「発明の効果」

以上説明したように、本発明によれば、卵成分と何を異にする食品素材が含まれているので、卵と他の食品素材とを組合わせてバラエティーに

富んだ茹卵を提供することができる。

4. 図面の簡単な説明

第1図、第2図および第3図は本発明による茹卵の一実施例をその製造工程に従って示す模式的断面図、第4図、第5図、第6図および第7図は本発明による茹卵の他の実施例をその製造工程に従って示す模式的断面図、第8図、第9図および第10図は本発明による茹卵のさらに他の実施例をその製造工程に従って示す模式的断面図である。

図中、11は卵、12は卵黄、13は卵白、14は殻、15は孔、16は注射器、17はひき肉、18はネジのみじん切り、19はテープ、20は湯槽、21は凝固層、22はひき肉、23は穴、24はチーズである。

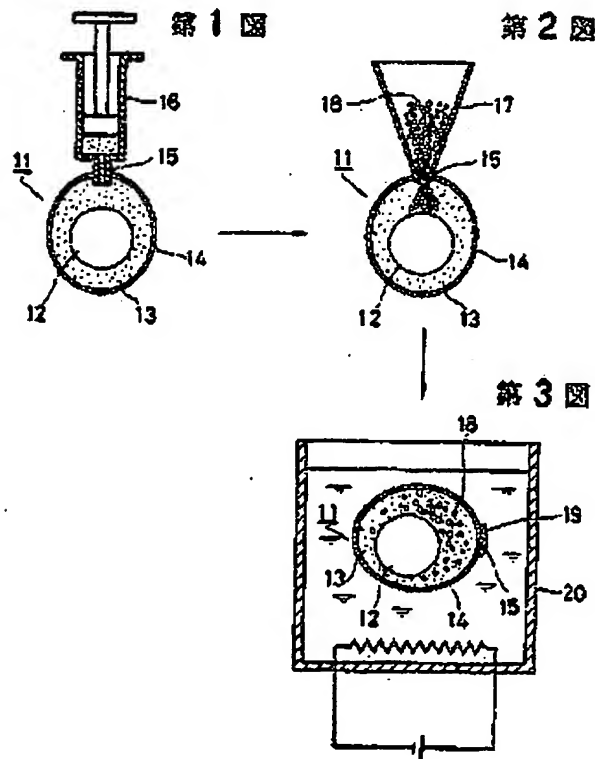
特許出願人

保戸 千香子

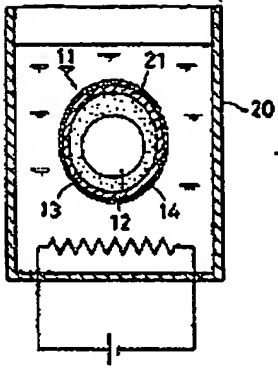
代理人

弁理士 松井 誠

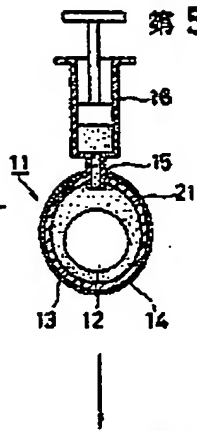
弁理士 三浦 邦夫



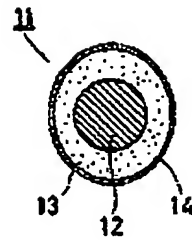
第4図



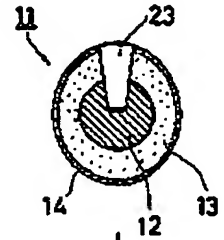
第5図



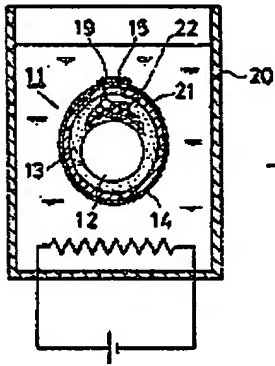
第8図



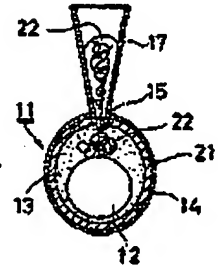
第9図



第7図



第6図



第10図

